

1. Название проекта: проект локальных этногастрономических экспедиций ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» «Новосибирские дикоросы»

2. Концепция проекта

Проект «**Новосибирские дикоросы**» представляет собой системную воспитательную практику, реализуемую в ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса». В основе проекта лежит организация локальных этногастроэкспедиций по сёлам Новосибирской области с целью сбора забытых семейных рецептов, изучения истории и традиций народов Сибири, а также формирования у студентов гражданской идентичности через погружение в культурное наследие малой родины.

Ключевая концептуальная идея заключается в том, что **знакомство с историей родного края происходит через профессию** - через изучение традиционных блюд, ингредиентов и кулинарных практик, которые веками формировали культурный код Сибири. Сибирская кухня объединяет кулинарные традиции русского народа и многих коренных и переселенческих народов Западной Сибири, что делает проект уникальным инструментом укрепления общероссийской гражданской идентичности и изучения истории малой родины.

Проект органично интегрирует **патриотическое воспитание** в профессиональную подготовку студентов: изучение блюд сибирской кухни позволяет студентам не только освоить профессиональные навыки, но и глубже понять историю, традиции и культурные особенности своего региона.

В 2025 году ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» **присвоен статус Инновационной площадки ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания»** (Приказ от 21 февраля 2025 г. № 4) по направлению: «Практики реализации программ формирования гражданской идентичности на основе культурно-исторического наследия и исторического просвещения», что подтверждает высокий уровень реализуемых воспитательных практик и их соответствие государственным приоритетам в сфере воспитания.

3. Актуальность проблемы

Отсутствие гастрономической идентичности в регионе.

Новосибирск, являясь крупнейшим транспортным узлом Сибири, привлекает значительное количество туристов, однако в городе отсутствует развитая инфраструктура, предлагающая блюда местной кухни. В ресторанах туристам не предлагают настоящих сибирских блюд, что разрывает связь между регионом и его кулинарным наследием.

Утрата нематериального культурного наследия.

Традиционные семейные рецепты, передаваемые из поколения в поколение, оказались под угрозой исчезновения. Многие молодые люди, в возрасте 18 лет и старше, впервые в жизни увидели живой скот и ферму в ходе экспедиций — это свидетельствует о глубоком разрыве между поколениями и утрате связи с сельскими корнями.

Необходимость формирования гражданской идентичности у молодёжи.

В рамках воспитательной практики, реализуемой в колледже, осуществляется формирование гражданской идентичности обучающихся через изучение блюд локальной «Сибирской» кухни. Проект отвечает на запрос времени: важно обращаться к российской идентичности и в кулинарии - сохранять гастрономический суверенитет.

Востребованность патриотического воспитания через новые форматы.

Традиционные формы патриотического воспитания не всегда находят отклик у молодёжи. Проект предлагает инновационный подход — «знакомство с историей через профессию» именно в ходе экспедиций, что делает патриотическое воспитание личностно значимым и эмоционально окрашенным.

4. Цель

Формирование гражданской идентичности и патриотизма у обучающихся через изучение, сохранение и популяризацию кулинарного наследия народов Сибири, а также через организацию живого диалога поколений в ходе этногастроэкспедиций.

5. Задачи

№	Задача	Описание
1	Организация этногастроэкспедиций	Проведение выездных мероприятий в сельские районы Новосибирской области для сбора забытых семейных рецептов, изучения фольклора, истории и традиций местных народов
2	Сохранение нематериального культурного наследия	Систематизация и документирование собранных рецептов, создание сборника рецептов «Сибирской кухни»
3	Интеграция патриотического компонента в образовательный процесс	Внедрение тематики блюд «Сибирской кухни» в практические занятия и лабораторные работы по дисциплинам: история, основы санитарии, гигиены и микробиологии, профессиональным модулям образовательных программ колледжа
4	Развитие профессиональной идентичности студентов	Формирование у обучающихся практических навыков по приготовлению блюд «Сибирской кухни», осознание себя как носителей и продолжателей кулинарных традиций региона
5	Популяризация результатов проекта	Проведение гастрономических праздников, мастер-классов, участие в фестивалях и выставках для широкой аудитории
6	Развитие туристического потенциала региона	Определение возможностей для создания новых коротких туристических маршрутов с уклоном на этногастрономические особенности муниципальных образований
7	Восстановление связи поколений	Организация взаимодействия студентов с пожилыми людьми и ветеранами в сёлах, оказание им помощи, запись их историй и рецептов

6. Целевая аудитория

Группа	Описание
Обучающиеся колледжа	Студенты ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (более 1000 студентов)
Обучающиеся других профессиональных образовательных учреждений	Студенты СПО Новосибирской области, участвующие в совместных мероприятиях и мастер-классах
Учащиеся общеобразовательных школ	Школьники Новосибирской области, вовлекаемые в мастер-классы по приготовлению блюд сибирской кухни и гастроквизы по истории Сибири
Местные жители сельских районов	Коренные жители, пенсионеры, ветераны, хранители семейных рецептов и традиций
Фермеры и производители	Местные производители сырья (молоко, овощи, ягода, травы), с которыми студенты знакомятся в ходе экспедиций
Широкая общественность	Жители Новосибирской области, Сибирского федерального округа и РФ, участвующие в гастрономических праздниках и фестивалях

7. Социальная значимость

Сохранение и популяризация нематериального культурного наследия.

Проект позволяет сохранить уникальные семейные рецепты, которые являются частью культурного кода Сибири: гульбишники, хуплум, здутыши, суп «Затируха», тюря, полька, окрошка из холодца, блины с щучьей икрой, теренкульская окрошка, житная каша с маком и брусникой, курник из сибирского судака, взвар из сушонок и многие другие.

Укрепление общероссийской гражданской идентичности.

Проект демонстрирует единство народов России через общее кулинарное наследие, объединяющее русские, чувашские, татарские, немецкие и другие национальные традиции, которые веками формировались на сибирской земле.

Профессиональная успешность выпускников.

Формируется устойчивая связь с работодателями, повышается инвестиционная привлекательность студентов и выпускников колледжа. Выпускники колледжа сформировали базовый кадровый состав крупных и малых предприятий индустрии питания Новосибирска и области.

Развитие сельских территорий.

Проект способствует развитию коротких туристических маршрутов в сельские районы, что повышает их инвестиционную привлекательность и создаёт новые возможности для местных жителей.

Социальная поддержка пожилых людей.

В ходе экспедиций студенты оказывают помощь пенсионерам и ветеранам, что восстанавливает живую связь поколений и формирует у молодёжи чувство сопричастности к судьбам старшего поколения.

Формирование патриотизма через личный опыт.

Студенты не просто изучают историю по учебникам - они проживают её, общаясь с носителями традиций, собирая ягоды и травы в дикой природе, готовя блюда по старинным рецептам. Как отмечает студент 1 курса Кирилл Рузич: *«Лично я открыл для себя природу и культуру данного края, я проникся атмосферой этих прекрасных сёл, они меня заворожили и очень впечатлили своей первозданной красотой!!!»*

8. Охват населения

Показатель	Значение
Общее количество студентов колледжа	~1000 человек
Количество участников гастроэкспедиций	Более 500 студентов с 2023–2025 учебный год
Количество проведённых экспедиций	Более 25 этногастрономических экспедиций в районы Новосибирской области
Количество гастрономических праздников	Более 25 масштабных праздников в каждой из этногастрономических экспедиций в районы Новосибирской области
Количество школьников-участников мастер-классов	Более 1500 школьников, охваченных в рамках проведения масштабных праздников, мастер-классами по приготовлению блюд «Сибирской кухни»
География экспедиций	Кочковский, Коченевский, Татарский, Северный, Куйбышевский, Черепановский, Маслянинский, Каргатский и другие районы Новосибирской области

9. Территория влияния

Новосибирская область - сёла и районы: Ермаки (Кочковский район), Федосиха (Коченевский район), Татарск (Татарский район), Бергуль (Северный район), Чуваши (Северный район), Балман (Куйбышевский район), Теренкуль (Татарский район), Черепаново, Маслянино, Каргат.

Новосибирск - базовая площадка колледжа, проведение мастер-классов, фестивалей, гастроквизов.

Москва - участие в международной выставке-форуме «Россия» на ВДНХ В 2024 год

Санкт-Петербург - выступление директора на деловой программе Финала Чемпионата «Профессионалы» в 2023

10. Этапы реализации проекта

Этап 1. Организационно-подготовительный (сентябрь–октябрь 2022 г.)

- Формирование команды проекта
- Определение маршрутов экспедиций и районов для посещения
- Установление партнёрских отношений с администрациями сельских районов, домами народного творчества, фермерскими хозяйствами
- Разработка программы экспедиций

Этап 2. Проведение этногастроэкспедиций (ноябрь 2022 г. – настоящее время)

- Выезды в сельские районы Новосибирской области
- Знакомство и общение с коренными жителями, сбор семейных рецептов
- Запись местного фольклора, историй, легенд
- Посещение краеведческих музеев и исторических мест
- Сбор дикорастущих трав, ягод и грибов
- Приготовление блюд по традиционным рецептам совместно с местными жителями

жителями

Этап 3. Обработка и систематизация материалов (постоянно)

- Документирование собранных рецептов и историй
- Создание сборника рецептов «Сибирской кухни»

Этап 4. Интеграция в образовательный процесс (с 2023 г.)

– Внедрение блюд «Сибирской кухни» в практические занятия и лабораторные работы

– Интеграция тематики в дисциплины: история, основы санитарии, гигиены и микробиологии, и профессиональные модули

- Разработка тем для научно-практических работ студентов

– Создание на базе колледжа театра народных традиций «Сибирские НОВОсёлы»

Этап 5. Популяризация и масштабирование (с 2023 г.)

- Проведение гастрономических праздников в муниципальных районах
- Участие в гастрономических фестивалях и кулинарных батлах
- Проведение мастер-классов для школьников и населения
- Выступления на радио, телевидении, конференциях
- Участие в выставках федерального уровня (ВДНХ, «Учебная Сибирь», «Дикоросы», Премия «Знание», деловая программа Всероссийского чемпионатного движения «Профессионалы»)

«Дикоросы», Премия «Знание», деловая программа Всероссийского чемпионатного движения «Профессионалы»)

Этап 6. Создание устойчивой инфраструктуры (постоянно)

– Разработка и распространение авторского сувенира - «Сибирские чайные шары» из изомальта и сибирских трав.

11. Применяемые инновационные образовательные технологии, методики и инструменты

Технология/Методика	Описание применения в проекте
Проектное обучение	Студенты участвуют в полном цикле проекта: от планирования экспедиции до презентации результатов. Разрабатывают собственные исследовательские работы на основе собранного материала
Иммерсивное обучение	Погружение в аутентичную среду - экспедиции в сёла, общение с местными жителями, приготовление блюд в традиционной обстановке
Интегративное обучение	Соединение профессионального образования с историческим, этнографическим и краеведческим содержанием. Блюда сибирской кухни изучаются в контексте истории региона, санитарных норм и микробиологии
Метод «обучение через служение»	Студенты оказывают помощь пожилым людям и ветеранам в сёлах, что формирует социальную ответственность и патриотизм
Геймификация	Проведение гастроквизов по истории Сибири, конкурсов по лепке вареников, кулинарных баттлов, в рамках участия колледжа в выставках, мастер-классах, массовых праздниках
Цифровые инструменты	Создание электронного каталога рецептов, ведение страниц в социальных сетях для популяризации проекта
Театрализация	Создание театра народных традиций «Сибирские НОВОсёлы» для популяризации собранного фольклора и традиций
Событийный подход	Организация гастрономических праздников, иммерсивных ужинов, фестивалей как способа презентации результатов и вовлечения широкой аудитории

12. Результат

Материальные результаты

- *Сборник рецептов «Сибирской кухни»* - систематизированный каталог уникальных семейных рецептов, собранных в ходе экспедиций
- *Авторский сувенир «Сибирские чайные шары»* - из изомальта и сибирских трав (мята, Melissa, пустырник, ромашка)
- *Театр народных традиций «Сибирские НОВОсёлы»* - творческое объединение для популяризации фольклора

Образовательные результаты

- *Интеграция в учебный процесс* - блюда «Сибирской кухни» включены в практические занятия и лабораторные работы по дисциплинам: история, основы санитарии, гигиены и микробиологии
- *Формирование тем для научно-исследовательских работ* - студенты разрабатывают проекты по краеведению, экологии края, истории Новосибирской области
- *~ 1000 студентов знают Сибирь «на вкус»* - все обучающиеся колледжа вовлечены в изучение регионального кулинарного наследия

Социальные результаты

- *Сохранение нематериального культурного наследия* - задокументированы уникальные рецепты: гульбишники, хуплум, здутыши, затируха, тюря, полька, груздянка, штрудели и многие другие
- **Восстановление связи поколений** - организовано живое общение студентов с носителями традиций, оказана помощь пожилым людям и ветеранам
- **Развитие туристического потенциала** - определены возможности для создания коротких туристических маршрутов с уклоном на идентичность гастрономических особенностей районов

Признание и награды

Инновационной площадки ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания» (Приказ от 21 февраля 2025 г. № 4) по направлению: «Практики реализации программ формирования гражданской идентичности на основе культурно-исторического наследия и исторического просвещения»

Диплом лауреата 3 степени фестиваля «Студенческая весна» в Новосибирской области https://vk.com/wall-198813700_3079, https://vk.com/wall-198813700_3073

Медаль «Лучший мастер Сибирской кухни» первого гастрономического фестиваля «В Сибири -Есть!» https://vk.com/wall-198813700_2070

Лауреаты 1 степени научно-практической конференции "Профориентационные практики в работе с молодёжью" с темой: проект «Новосибирские дикоросы» https://vk.com/wall-198813700_2270

III место Всероссийского чемпионата на платформе ЭкоЛаб «Экология и устойчивое развитие» с проектом «Кедровые краски Сибири» https://vk.com/wall-198813700_2548, https://vk.com/wall-198813700_2519

Диплом за участие в Межрегиональной Ассамблее "Мастера Сибири" https://vk.com/wall-198813700_3222

Благодарность главы Ермаковского сельсовета Кочковского района Новосибирской области за реализацию проекта "Новосибирские дикоросы" <https://nkpis.com/life/awards/blagodarnost-glavy-ermakovskogo-selsoveta/>

Благодарность директора Куйбышевского Культурно-досугового центра за активное участие в рамках проекта "Новосибирские дикоросы" <https://nkpis.com/life/awards/blagodarnost-direktora-kkds/>

Благодарность главы Северного района Новосибирской области за реализацию проекта "Новосибирские дикоросы" <https://nkpis.com/life/awards/blagodarnost-glavy-severnogo-rayona-novosibirskoy-oblasti/>

Победители конкурса «Промышленный туризм. Бренды региона» 2026 в номинации «Промышленный туристский маршрут»
https://max.ru/id5403105862_gos/AZ1cFb5Mafg

В 2024 году проект «Новосибирские дикоросы», а также его идейный вдохновитель и руководитель Дарья Сергеевна Федосеева, директор ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса», **вошли в шорт-лист (финал) главной просветительской награды страны — «Знание.Премия» Российского общества «Знание»**

13. Перспективы развития

– **Разработка электронного каталога** технологических карт собранных рецептов «Сибирской кухни» и **мобильного приложения** «Новосибирские дикоросы», с указанием локаций собранных рецептов, а также фермерских хозяйств, заметок из истории развития Сибири.

– **Расширение географии экспедиций.** Планируется охватить все районы Новосибирской области, а в перспективе — другие регионы Сибири для сравнительного анализа кулинарных традиций.

– **Масштабирование модели в другие образовательные организации.** Опыт проекта может быть тиражирован в профессиональных образовательных учреждениях других регионов России. Уже сейчас проводятся мастер-классы для студентов других колледжей и школьников на территории Новосибирской области

– **Создание и развитие музейного комплекса.** Создание полноценного музея «Сибирской кухни» с интерактивными экспозициями, мастер-классами и дегустационными залами на базе ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

– **Коммерциализация сувенирной продукции.** Расширение линейки «Сибирских чайных шаров» и создание других гастрономических сувениров, которые могут стать визитной карточкой Новосибирской области

– **Создание туристических маршрутов.** Разработка и запуск коммерческих этногастрономических туров по сёлам Новосибирской области на основе успешно апробированных маршрутов экспедиций

– **Цифровизация наследия.** Создание полноценного цифрового архива с аудио- и видеозаписями бесед с местными жителями, интерактивной картой рецептов и традиций Новосибирской области.

– **Укрепление статуса Инновационной площадки.** Развитие методической базы для трансляции опыта другим образовательным организациям в рамках деятельности Инновационной площадки ФГБНУ «ИИДСВ»

– **Международное признание.** Участие в международных гастрономических форумах и фестивалях для презентации сибирской кухни как уникального культурного феномена.

– **Интеграция с системой воспитания.** Расширение патриотического компонента проекта через включение тем, связанных с историей защиты Отечества, подвигами сибиряков в годы Великой Отечественной войны и в ходе СВО, что соответствует приоритетам номинации.

Проект «Новосибирские дикоросы» является **уникальной системной воспитательной практикой**, в которой патриотическое воспитание органично вплетено в профессиональную подготовку студентов. Через изучение кулинарного наследия Сибири, живое общение с носителями традиций и погружение в историю малой родины у студентов формируется **личное чувство сопричастности к истории страны**, укрепляется **общероссийская гражданская идентичность** и восстанавливается **живая связь поколений**.

Присвоение колледжу статуса **Инновационной площадки ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания»** является подтверждением значимости реализуемых воспитательных практик и их соответствия государственным приоритетам в сфере воспитания.

Созданный **сборник рецептов «Сибирской кухни»** и интеграция найденных **рецептов в учебный процесс** обеспечивают устойчивость и воспроизводимость результатов проекта, делая его примером для тиражирования в системе среднего профессионального образования Российской Федерации.